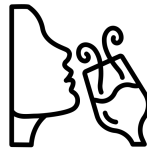


Manuel de dégustation

Boire et aimer la Bourgogne



L'objectif -

Il s'agit d'apprendre les caractéristiques, les styles de vinification, d'élevage et la hiérarchisation de chacune des appellations de cette région.

En savoir plus sur un vignoble historique modelé au Moyen Age par les moines, puis les grands Duc. Un des plus anciens de France aux vins hétérogènes en fonction des climats.

Vous allez déguster 5 vins de la région en suivant les différents stades de l'analyse sensorielle. En découvrant la richesse et la diversité des vins de Bourgogne pour un voyage œnologique fabuleux.

Présentation



La Bourgogne partage avec la région de Bordeaux l'honneur d'être l'une des deux plus grandes régions productrices de vins de France.

Le vignoble bourguignon date de l'époque gallo-romaine, mais ce sont les moines de l'abbaye de Cîteaux qui le mirent en valeur.

Le territoire viticole s'étend du nord au sud sur 230 Km qui se répartit sur le Chablisien, la Côte de Nuits, la Côte de Beaune, la Côte Chalonnaise et le Mâconnais.

La Bourgogne offre un climat continental avec des étés chauds et des hivers froids.

Le région est particulièrement adapté pour exprimer les qualités comme nulle part ailleurs sur terre des 2 cépages que sont le Chardonnay et le Pinot Noir. On trouve également l'Aligoté et le Gamay.

C'est un vignoble où l'on parle de climat (aspects géologiques, climatiques et savoir faire) avant de parler de terroir qui sont désormais répertoriés l'unesco.

La vigne

- Chaque Climat de Bourgogne est une parcelle de vigne
- Un Climat est un terroir viticole associant parcelle, cépage et savoir-faire
- Ils sont délimités et nommés depuis des siècles, possèdent leur histoire et bénéficient de conditions géologiques et climatiques particulières
- les parcelles cultivées en plaine sont destinées à l'appellation régionale
- en bas des coteaux les parcelles des appellations communales
- Sur la partie médium des coteaux de la colline, les parcelles des appellations communales 1er Cru, puis Grand Cru
- En haut, on retrouve quelques appellations communales et les parcelles des appellations régionales des Hautes-Côtes

Les cépages

- Chardonnay
- Pinot Noir
- Gamay
- Aligoté

Le style de vinification blanc

Eraflage

Foulage

Pressurage

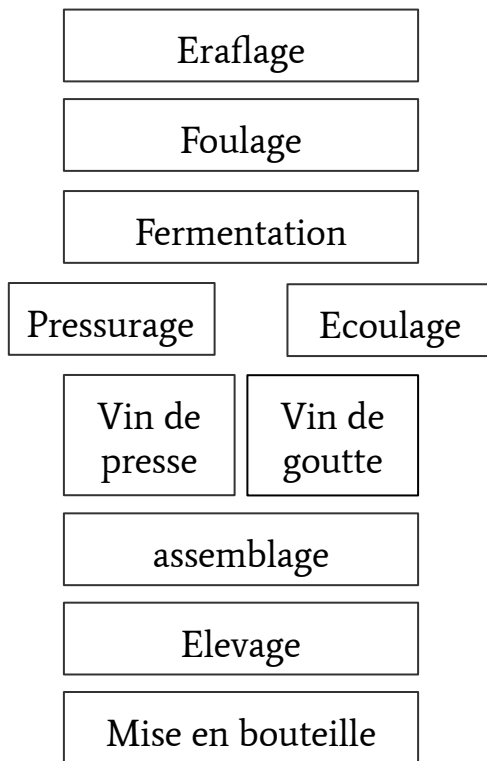
Jus

Fermentation

Elevage

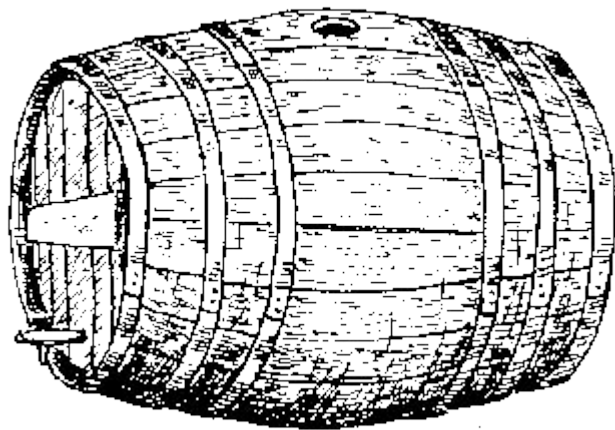
Mise en bouteille

Le style de vinification rouge



Elevage

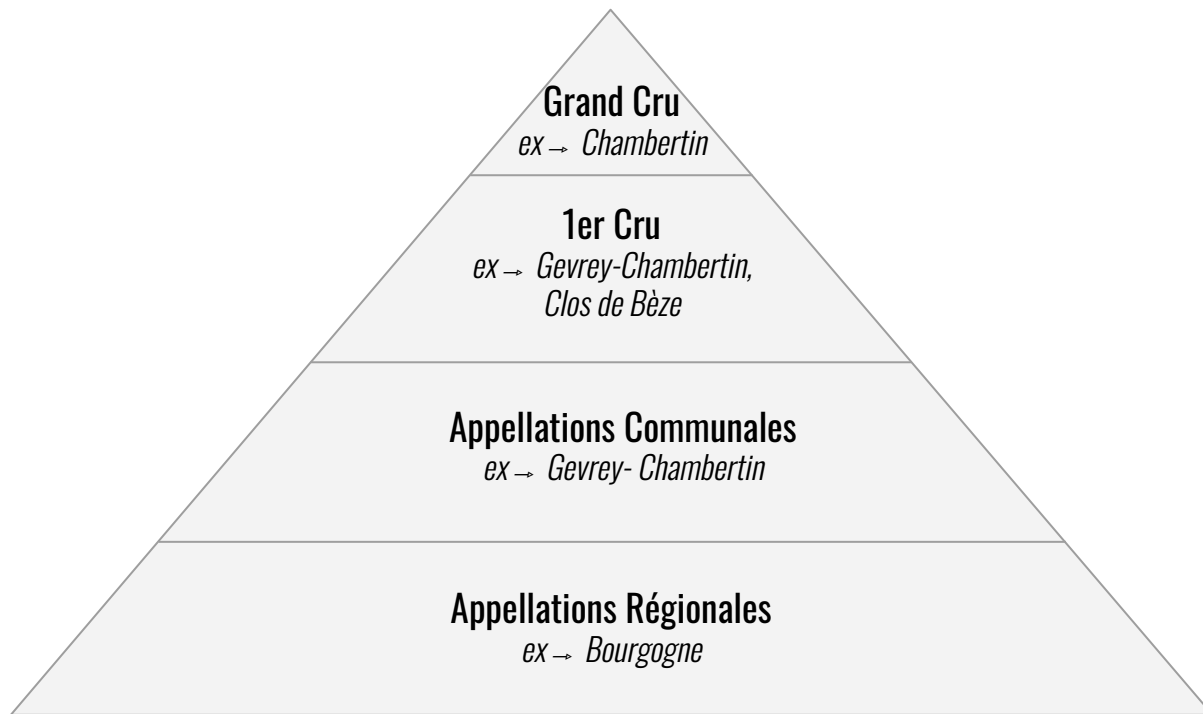
Fût 228 litres
Avec oxygène



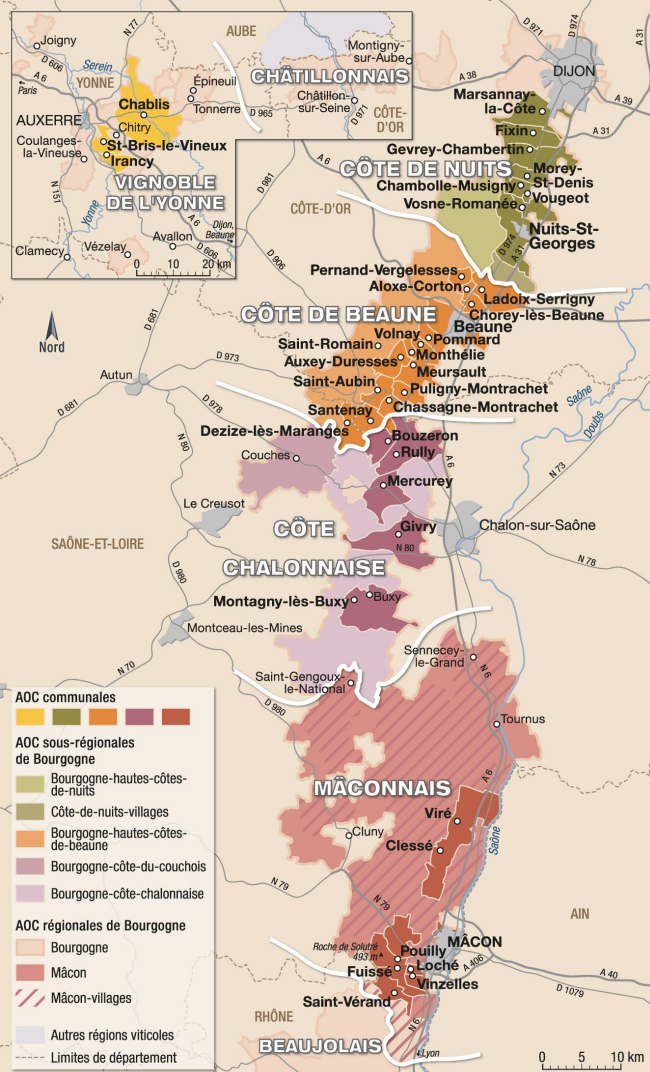
Cuve Inox
Sans oxygène



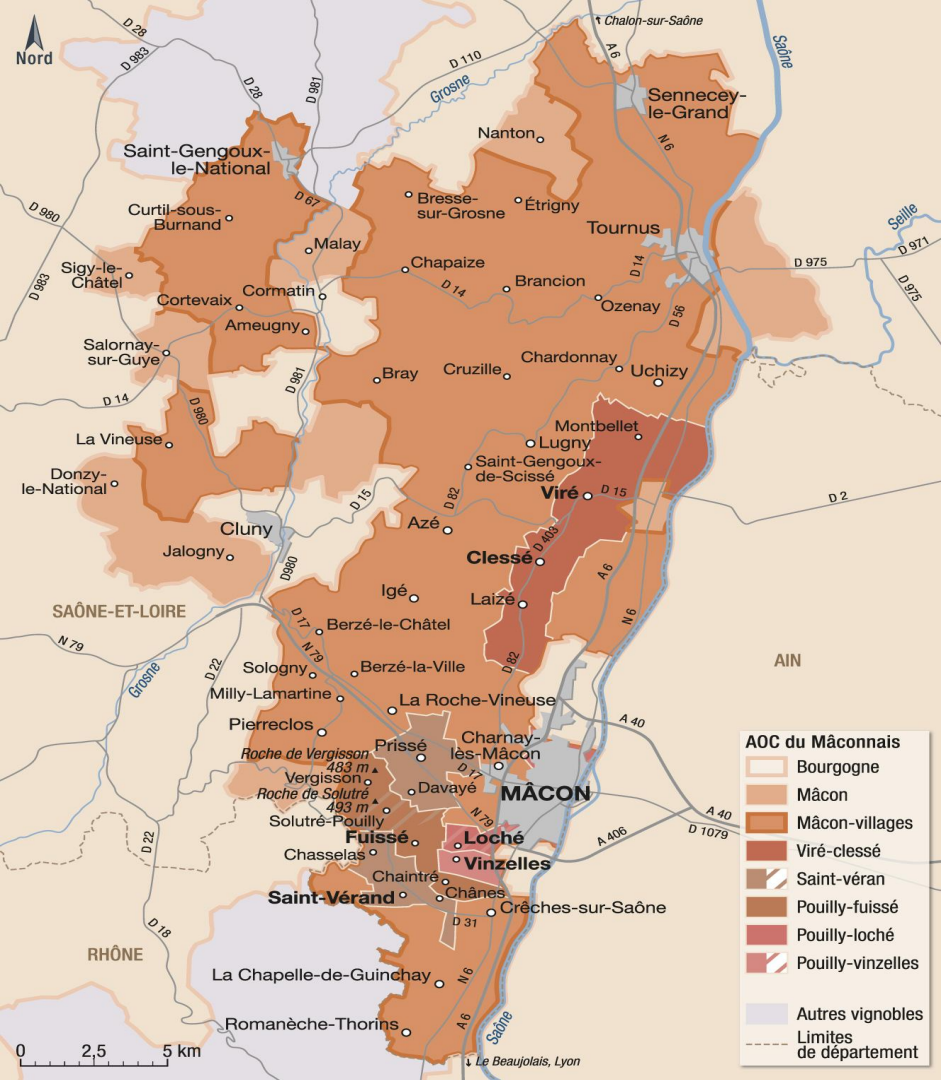
La classification



Fiche d'identité

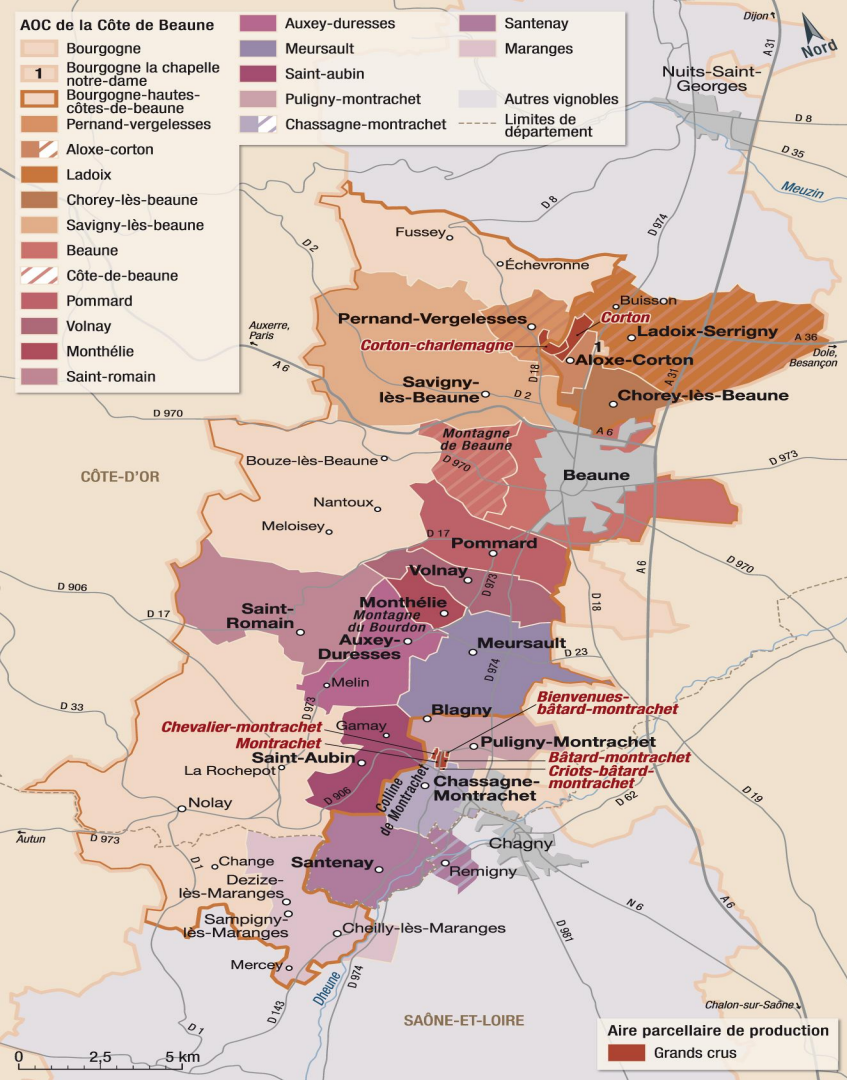


- **Superficie :** 28 700 HA
- **Production :**
 - 1,5 millions d'hectolitres
 - 59% de vins blancs
 - 30% de vins rouges
 - 11% de crémant
- **Appellation :**
 - 84 AOC
 - 7 Regionales
 - 44 Villages et 1er Cru
 - 33 Grand Cru
- **Types de vins :** Rouges sec, blancs sec, rosés (rares), effervescents



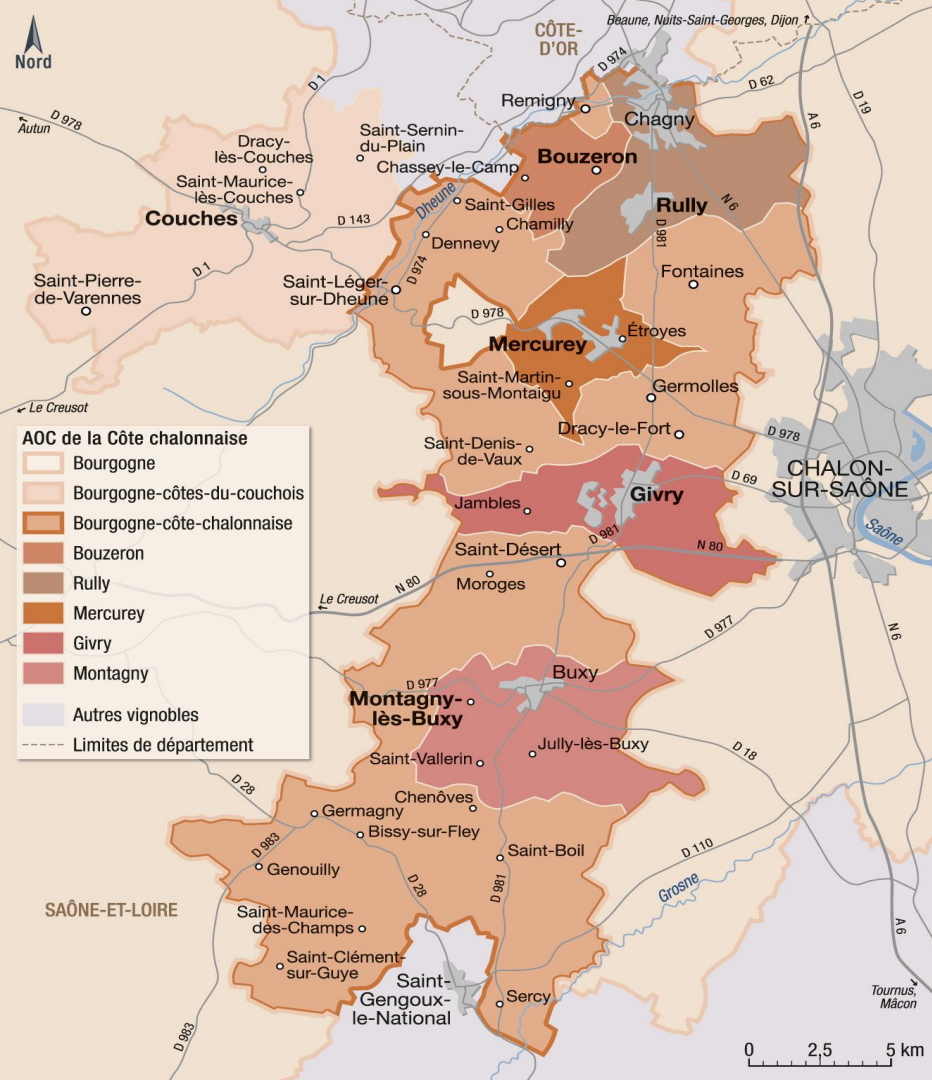
Le Mâconnais

- **Style dominants:**
 - Une large gamme de vins blancs
 - vins vifs et certains plus riches, structurés et avec plus de corps
- **Cépage:** Chardonnay, Pinot Noir, Gamay
- **Géographie:**
 - Du sud de la bourgogne aux portes du Beaujolais
 - Climat plus ensoleillé



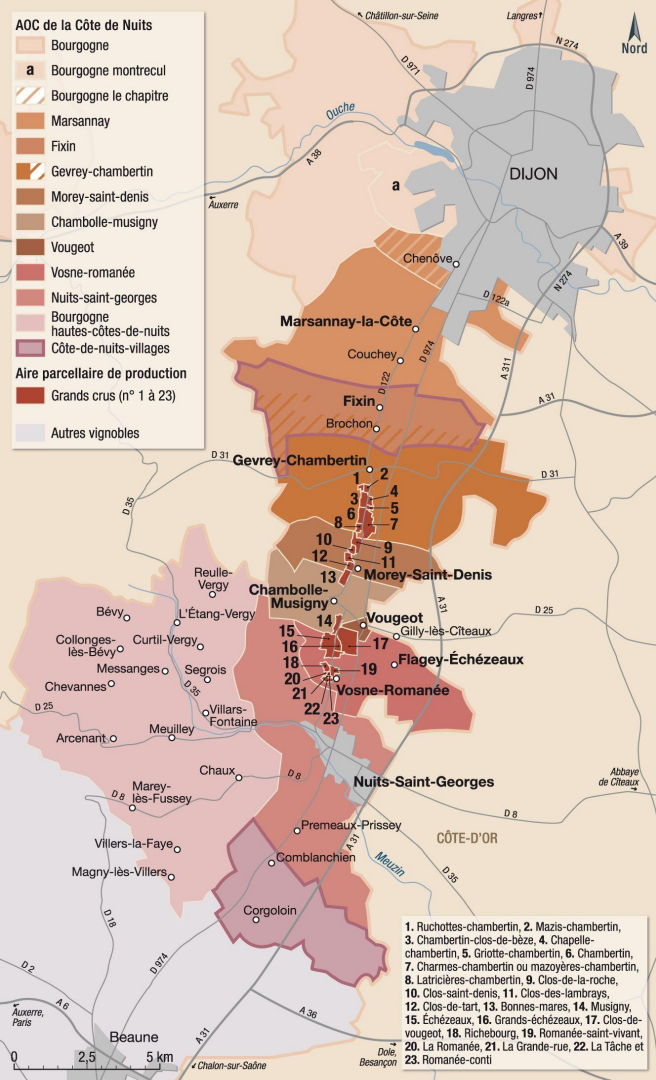
Côte de Beaune

- **Style dominants:**
 - Des vins blancs secs de persistance et de garde exceptionnelles
 - Des vins rouges plus légers que dans la Côte de Nuits
- **Cépage:** Chardonnay, Pinot Noir
- **Géographie:**
 - Vignoble d'une trentaine de Km, entre la colline de Corton au nord et les coteaux de maranges au sud
 - Climat tempéré, avec des épisodes de grêle parfois désastreux, l'été



Côte Chalonnaise

- **Style dominants:**
 - Des blancs vifs et délicats
 - Grosse production de crémants
 - Des rouges souples, plus charpentés et de belle garde
- **Cépage:** Chardonnay, Pinot Noir, Aligoté
- **Géographie:**
 - Petit vignoble en coteaux situé au nord de la Saône-et-Loire



Côte de Nuits



- **Style dominants:**
 - Des vins qui peuvent être puissants ou délicats, mais qui ont généralement en commun densité, profondeur, finesse et potentiel de garde
- **Cépage:** Chardonnay, Pinot Noir
- **Géographie:**
 - En coteaux, orienté plein Est sur 20km au sud de dijon, d'une largeur d'environ 500m
 - Climat tempéré, de type continental légèrement plus frais que la Côte de Beaune



Intensité :

Pâle / Claire / Soutenue

Couleur :

Blanc : Jaune vert / Citron/Or / Paille

Rouge : Violet / Cerise / Rubis / Grenat / Ambré

Rosé : Rose / Saumon / Orangé

Larmes :

Fluides / Coulantes / Épaisses

Le nez



Défauts :

Oui / Non

Intensité :

Légère / Moyenne / Forte

Arômes (utiliser la roue):

1er nez →

2ème nez →

La bouche



Sucre :

Sec / Doux / Moelleux / Liqueux

Acidité :

Faible / Moyenne / Elevée

Tannins :

Aucun / Légers / Fondus / Puissants / Apre

Corps :

Léger / Moyen / Puissant

Arômes (utiliser la roue) :

Rétro-olfaction →

Finale :

Courte / Moyenne / Persistante

Conclusion

Cépage :

Région :

Appellation :

Millésime :

Note : ★ (Faible) - ★★ (Moyen) - ★★★ (Bon) - ★★★★ (Très Bon) - ★★★★★ (Sensationnel)

Observation :